
STRZĘPIEC

Dodano: 2005-03-11 12:35:27

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5736 razy.

3 szkl.mąki
1 p palmy
1 szkl.cukru
4 żółtka
2 łyżeczki proszku do pieczenia
2 płaskie łyżki kakao
kisiel,owoce

Palme,cukier,mąkę,żółtka,proszek siekamy i wyrabiamy.Dzielimy na trzy części.Jedną z nich łączymy z kakao.Jasną ścieramy na dno formy wysmarowanej i wysypanej bułką tartą.Na to owoce i ciemne ciasto.Ubijamy pianę z bialek z 0,5 szkl cukru pudru i 2 łyżkami kiślu.Układamy to na ciemne ciasto.Na to ścieramy treścią część ciasta.Pieczemy okolo 40 min.

Nadesłał: MS <>

Chetnie bym to ciasto wypróbowała ale mam jeszcze pare pytan:

ile jest 1p palmy

ile bialek dodaje

kisiel-proszek czy ugotowany

ciemne ciasto tez scierac

jakie owoce

jaka forme-tortownice lub blache

??

Nadesłał(a):ilona 2006-08-11 08:08:46